

Postres y Dulces Decembrinos



Pastel de avellana



Bastón de hojaldre



Casita de dulce



Rica jamaica



Estrellitas de canela



Tips *Liliannik*

Cuando tengas preparados los panes con pasta hojaldre, déjalos reposar 30 minutos antes de hornearlos, así evitarás que se deformen.

2

Los moldes deben permanecer limpios y sin grasa; engrásalos sólo cuando los vayas a utilizar, así evitarás que se arrancien.

3

Si untas un molde de gelatina con aceite hazlo con una servilleta.

4

Para que las claras suban más rápido a punto de turrón, el huevo debe ser fresco, estar a temperatura ambiente y batir en un tazón libre de grasa.

5

Si la pasta para galletas está muy suave y no puedes extenderla, refrigérala por 20 minutos.

6

Cuando utilices esencia de menta en algún postre, puedes sustituirla por licor o crema de menta, sólo que tendrás que aumentar un poco la cantidad ya que su sabor es más suave.

7

La crema para batir debe estar bien fría para que esponje y no se corte.

Tradiciones para saborear

Tronco Navideño

El postre no debe faltar en la mesa para esta cena de Navidad o Año Nuevo, así que te presentamos a dos clásicos de la Navidad... ¡conócelos!

Dentro de la gastronomía, es un pastel típico que se consume en las cenas de Navidad y Año Nuevo; emula un trozo de tronco en el bosque al que le han crecido hongos y musgo, con una corteza semidespegada y nevado. Es muy vistoso y se prepara con diferentes ingredientes, principalmente de chocolate con relleno de frutos secos. Su historia es muy antigua, principalmente en los países europeos, donde acostumbraban encender un tronco, que guardaban durante todo el año, para proteger los hogares contra el demonio, el mal, rayos e incendios.



Fruit Cake

Es una delicia de gran tradición, se caracteriza por su sabor envinado a base de coñac, brandy o ron, así como por sus ingredientes: almendras, nueces, pasas, acitrón, avellanas, canela en polvo, nuez moscada y clavos de olor molidos.

Se acostumbra prepararlo de 3 a 4 meses antes de la Navidad para dejarlo bañando semanalmente con licor y mantenerlo envuelto en papel aluminio a temperatura ambiente.

El fruit cake o pan de frutas, es una receta alemana y cada vez se generaliza más en el mundo, sin embargo, cada Estado o ciudad le ha dado su toque original para saborearlo en estas épocas decembrinas.



Pastel helado de arroz

Lilianaik

Rinde: 12 porciones

Tiempo de preparación: 1 min.

Ingredientes:

250 grs de arroz blanco
2 tazas de agua
2 tazas de leche
1 taza de azúcar
3 rajas de canela
2 cucharadas de grenetina
1 taza de agua
1 taza de leche evaporada
1 taza de pasas

2 claras de huevo
60 grs de azúcar glass
1 taza de almendra fileteada
1 aro redondo de 22 cm
de diámetro o molde
desmontable

Manera de Preparar:

1. Coloque el arroz en una cacerola con el agua y déjelo hervir hasta que ésta se consuma y el arroz esté un poco suave.
2. Agregue la leche, la canela y el azúcar, mantenga a fuego medio hasta que el arroz se cueza perfectamente, reserve.
3. Hidrate la grenetina en el agua y dilúyala en baño maría hasta que quede transparente.
4. Licue la leche evaporada con la grenetina hasta que se integre.
5. Mezcle lo anterior con el arroz y las pasitas, añada al molde y refrigere durante una hora
6. Bata las claras a punto de turrón, añada el azúcar poco a poco sin dejar de batir, vierta este merengue al molde, espolvoree las almendras y hornee a 200°C por 3 minutos. o hasta que se dore.
7. Desmolde y decore al gusto.

Pay dulce de frambuesas y piña

Rinde 16 porciones
Nivel de dificultad: media
Tiempo de elaboración: 40 minutos

Ingredientes:

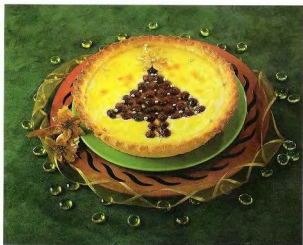
- 300 gr de pasta hojaldre
- Harina, la necesaria
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema
- 300 gr de queso crema
- 2 huevos
- 2 cdas. de maceda

De la decoración y el relleno

- 1 taza de frambuesas
- 1 lata de piña en almíbar en trozos pequeños
- 1 taza de mermelada de chabacano colada
- 1 molde para pay de 22 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Espolvorea la mesa con harina y extiende ligeramente la pasta más grande que el diámetro del molde; enrolla la pasta en un rodillo y forra el molde, ajústala bien al fondo y deja reposar por 30 minutos; corta los sobrantes.
2. Licua el resto de los ingredientes, excepto la fruta, y reserva.
3. Coloca la piña en el fondo del molde y forma un pino con las frambuesas.
4. Vierte cuidadosamente el relleno hasta 3/4 partes del borde sin cubrir el pino.
5. Hornos a 180°C por 20 minutos o hasta que cuaje y tome color.
6. Deja enfriar y desmolda.
7. Glasea con la mermelada de chabacano.



Rinde 8 porciones
Grado de dificultad: media
Tiempo de elaboración: 1 hora

Gelatina de sidra y frutos navideños

Ingredientes:

- 5 cdas. de galletina
- 3/4 de taza de agua
- 1 1/2 litros de sidra de manzana o vino espumoso
- 1/2 taza de azúcar
- 2 tazas de fruta (nuez, ciruela pasa, orejones de manzana, acitrón, cerezas, etc.)
- 1 molde redondo de 2 1/2 litros de capacidad, engrasado

Piliquak



Manera de preparar:

1. Hidrata la galletina con el agua y déjela en baño María.
2. Tibia la sidra con el azúcar; agrega la galletina y mueve hasta que se disuelva por completo.
3. Acomoda la fruta en el molde, vierte lo anterior y refrigera durante una hora o hasta que cuaje.
4. Finalmente desmolda.

Pastel de avellana y chocolate

Rinde 15 porciones

Grado de dificultad: alta

Tiempo de elaboración: 1 hora 30 minutos

Ingredientes:

- 250 gr de mantequilla
- 250 gr de azúcar
- 6 huevos separados en claras y yemas
- 300 gr de harina
- 50 gr de cocoa
- 1 cucharadita rasa de polvo para hornear
- 1/2 taza de leche

Del relleno

- 500 ml de crema para batir
- 1/2 taza de crema de chocolate y avellana
- 20 gr de cocoa

De la salsa

- 300 gr de chocolate semiamargo finamente picado
- 150 ml de leche hirviendo

- 1 molde cuadrado de 30 cm, engrasado
- 1 papel encerado o de estraza al tamaño del molde

Manera de preparar:

1. Acomoda el papel en el fondo del molde y engrásalo.
2. Acroma la mantequilla con el azúcar hasta blanquear, agrega las yemas una por una, sigue batiendo.
3. Mezcla en seco la harina, la cocoa y el polvo para hornear, integra a lo anterior.
4. Bate las claras a punto de turrón e incorpóralas a la preparación.
5. Finalmente, vacía la leche y mezcla un poco; vierte al molde y hornéa a 180°C por 30 minutos o hasta que esté firme, desmolda y deja enfriar.
6. Bate la crema hasta que tenga consistencia firme, añádele de forma envolvente la crema y la cocoa.
7. Corta el pan en tres capas, Unta la primera con crema y repite el proceso con la segunda, coloca la tercera y empáñala con el resto de la crema; congela por 30 minutos.
8. Disuelve el chocolate en la leche hirviendo hasta que quede una mezcla homogénea.
9. Baña el pastel con la salsa y decora al gusto.



Rinde 8 porciones
Grado de dificultad: media
Tiempo de elaboración: 40 minutos

Menta y chocolate

Manera de decorar



1. Hidrata la galletita con el agua y déjala en baño María.
2. Llévate la leche con las yemas, la crema y la vainilla durante 5 minutos.
3. Bate las claras a punto de turrón e intégralas a lo anterior en forma envolvente, añade la galletina y divide la mezcla en dos partes.
4. Añade la cocoa a una, mézcala y vierte hasta la mitad de los moldes, refrigera por 5 minutos.
5. Añade la esencia a la otra y llena el resto de los moldes.
6. Refrigera hasta que cuaje.
7. Desmolda y decora al gusto.

Ingredientes:

- 2 cucharadas de galletina
- 1/2 taza de agua
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de crema
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 claras de huevo
- 4 cucharadas de cocoa
- 1 cucharadita de esencia de menta
- 8 moldes individuales tipo flanerías o aros de mousse, engrasados

Tip:

Para darle otro sabor, coloca una galleta en el fondo del molde o aro antes de verter las capas de gelatina.



Rica jamaica lilianaik

Ingredientes:

- 2 cucharadas de galletina
- 1/2 taza de agua
- 600 ml de crema para batir
- 6 cdas. de azúcar
- 1/2 taza de concentrado de jamaica
- Color vegetal rojo al gusto
- 8 moldes o flaneras individuales, engrasadas

Manera de preparar:

1. Hidrata la galletina con el agua y dilúyela en baño María.
2. Bate la crema con el azúcar hasta que tome consistencia firme, agrega color al gusto y bate hasta integrar.
3. Vierte el concentrado de jamaica, mezcla en forma envolvente y vierte a los moldes; refrigera por 25 minutos o hasta que cuajen.
4. Desmolda y decora al gusto.

Tip:

Si lo deseas, antes de agregar la mezcla a los moldes, acomódales una capa de pan de chocolate.

Rinde 8 porciones

Grado de dificultad: medio

Tiempo de elaboración: 40 minutos



Estrellitas de canela



Rinde 400 gr de galletas

Grado de dificultad: Baja

Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes:

- 200 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 2 yemas
- 200 gr de harina
- 3 cdas. de canela en polvo
- 2 tazas de azúcar
- Colores vegetales al gusto
- 2 tazas de mermelada de frambuesa
- 1 cortador para galletas de estrella
- 1 cortador redondo de 1 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Divide las dos tazas de azúcar en porciones iguales de acuerdo a los colores vegetales que tengas, agrégalas una gota y frótalas entre tus dedos hasta lograr un color homogéneo.
2. Acremas la mantequilla con el azúcar hasta blanquear, incorpora las yemas.
3. Agrega la canela y la harina en forma envolvente. Mezcla perfectamente.
4. Extiende la pasta hasta que tenga 1/2 cm de grosor, corta las galletas con el cortador de estrella y perfora la mitad de las piezas con el cortador redondo; las estrellas perforadas con las tapas, báñalas con agua y espolvóralas con azúcar de colores.
5. Hornea las galletas base en una charola y las tapas en otra a 180°C por 10 ó 15 minutos.
6. Unta con mermelada las galletas sin perforación, acomódales las tapas y relánzalas al centro.

Mi casita de dulce Liliannaik

Rinde 1 casita

Grado de dificultad: alta

Tiempo de elaboración: 2 días,
1 día hornear, 1 día pegar y armar

Ingredientes:

- 250 gr de margarina
- 200 gr de azúcar
- 2 huevos
- 500 gr de harina
- 2 claras de huevo
- 500 gr de azúcar glass
- 2 limones, sólo el jugo

- Dulces al gusto
- Coco rallado
- Galletas tipo popote
- Confeti de dulce
- Perlas plateadas y doradas de dulce
- Terrones de azúcar
- Algodón de azúcar
- base de madera de 40 x 40 cm
- Cortadores de galletas navideñas



Tip:

Si deseas puedes utilizar silicona para
pegar todo, pero ya no será comestible,
sólo un adorno.

Manera de preparar:

1. Para las galletas, crema la margarina con el azúcar hasta obtener punto de pomada, integra el huevo.
2. Incorpora la harina en forma envolvente sin trabajar en exceso.
3. Espolvorea harina en la masa y extiende la pasta hasta que tenga 1 cm de grosor; corta las partes de la casita (con el sobrante corta galletas navideñas) y hornéalas a 180°C hasta que se doren ligeramente. Deja enfriar.
4. Para el glaseado, bate las claras sólo hasta espumar; agrega el azúcar glass y bate con una pala de madera, debe quedar como plastilina, añade un poco de jugo de limón para suavizar, debe quedar muy espeso porque servirá de pegamento, reserva tapado.
5. Pega las paredes a la base de madera, unta la orilla de la galleta con suficiente glaseado y únela a la base (para que se detenga, colócale un objeto firme y espera 10 minutos para que seque); continúa así hasta armarla toda.
6. Es recomendable dejarla secar toda la noche antes de decorarla.
7. Unta los dulces y decora las galletas con glaseado, decora toda la casa.
8. Unta la base con glaseado y espolvorea el coco; coloca en las orillas los terrones y las galletitas para simular la cerca.

litiaaik



Delicia de dos chocolates y arroz

Liliannak

Rinde 8 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de elaboración: 1 hora

Ingredientes:

- 200 gr de arroz blanco
- 2 tazas de agua
- 2 tazas de leche
- 1/2 taza de azúcar
- 1 taza de crema
- 3 rajas de canela
- 300 gr chocolate blanco en trozos
- 1 cda. de galletina
- 1/2 taza de agua
- Leche hirviendo, la necesaria
- 200 gr de cobertura de chocolate semiamargo, finamente picada
- 1 molde redondo de 22 cm de diámetro, engrasado

Manera de preparar:

1. Coloca el arroz en una cacerola con el agua y la canela, deja hervir hasta que el agua se consuma y el arroz esté un poco suave.
2. Agrega la leche y el azúcar, deja a fuego medio hasta que el arroz se cueza perfectamente.
3. Añade la crema y el chocolate blanco, mueve hasta que éste se derreta.
4. Húndete la galletina con el agua y dilúyela en baño María.
5. Retira el arroz del fuego, agrega la galletina y deja tibiar. Licua perfectamente y vierte al molde. Refrigera por 2 horas y desmolda, baña con salsa de chocolate y refrigera nuevamente.
6. Para la salsa, mezcla con un batidor la leche hirviendo con el chocolate semiamargo hasta que se disuelva perfectamente.
7. Sirve en rebanadas y decora al gusto.



Rinde 8 porciones

Grados de dificultad: media

Tiempo de preparación: 40 minutos

Mousse de cítricos



Ingredientes:

- 1/2 taza de jugo de naranja
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 1/2 taza de jugo de mandarina
- 1/2 taza de jugo de toronja
- 1 litro de yoghurt natural
- 300 ml de crema para batir
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 claras de huevo
- 9 cdas. de azúcar
- 4 cucharadas de galletita de taza de agua
- 1 aro para mousse o molde desmontable de 20 cm de diámetro, engrasado
- Dulces para decorar



Manera de preparar:

1. Mezcla los jugos con el yoghurt.
2. Bate la crema con las tres cucharadas de azúcar hasta que tome consistencia firme; aparte bate las claras a punto de turrón, agrega poco a poco el azúcar restante hasta que obtengas un merengue firme.
3. Integra en forma envolvente las tres mezclas.
4. Hidrata la galletita con el agua y dilúyela en baño María, incorpórala en forma envolvente a lo anterior y vierte al molde; refrigera durante una hora o hasta que cuaje perfectamente.
5. Desmolda y decora con los dulces.

Escuela



Gastronómica y de Repostería

¿Te gustaría aprender el arte de la repostería?

Inscríbete en el diplomado como técnico repostero
100 % práctico.
16 módulos semanales.
Incluimos materia prima.
Nuestros cursos se imparten:
Semanales y Sabatinos.
Cursos especiales de acuerdo a tus necesidades.
Capacitación foránea

- Decoración de pasteles para eventos especiales
- Panadería mexicana
- Bocadillos y caropés
- Confeitería (chocolate)
- Gelatina artística
- Pastelería individual
- Pastelería tradicional
- Brownies y muffins
- Panadería árabe
- Paps y tartas
- Galletas
- Panes de mesa
- Panadería integral
- Pastelería francesa
- Decoración con fondant
- Pastelería en queso
- Tamales
- Tacos de canasta
- Navideños

Cursos de preparación de cocteles y bebidas para bartender (cantinero)

Venta de bases para pasteles
mayoreo o menudeo.

Xocotitlán No. 6038
Col. Aragón Inguarán
Cerca del Metro Talismán
Tel: 5781-8406

Bastón de hojaldre al tequila

Plato de 10 personas
Cada porción cuesta \$12.00
Tiempo de preparación: 30 minutos



Ingredientes:

- | | |
|-----|-------------------------------------|
| 1 | kg de pasta hojaldre |
| 150 | gr de acitrón verde, picado |
| 150 | gr de acitrón rojo, picado |
| 150 | gr de nuez picada |
| 150 | gr de pasas |
| 2 | huevos para barnizar |
| 50 | gr de brilo |
| | Cerezas rojas y verdes para adornar |
| 250 | gr de azúcar glass |
| | Agua, la necesaria |

Manera de preparar:

1. Extiende la pasta hojaldre hasta que tenga 5 mm de grosor, corta 3 banditas de 50 cm de ancho por 15 de largo.
2. Teje una trenza con ellas y colócala en una charola para hornear.
3. Barniza con el huevo y espolvorea el acitrón, la nuez y las pasas.
4. Barniza con más huevo y hornéala a 200°C por 30 minutos. Deja enfriar.
5. Mezcla el azúcar glass con suficiente agua hasta obtener una mezcla espesa.
6. Unta el bastón con el brilo y decóralo con las cerezas y la mezcla de azúcar glass.

Rinde 15 porciones

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación: 1 hora 30 minutos

Manera de preparar:

1. Bate las claras a punto de nieve, incorpora el azúcar poco a poco y sigue batiendo hasta obtener un merengue; incorpora las yemas y bate suavemente.
2. Integra en forma envolvente la harina, la maicena, el polvo para hornear y la cocoa; vierte la mezcla a una charola engrasada y empapelada con papel encerado, hornéala a 180°C durante 20 minutos y resérvala.
3. Hierva la leche con 25 gr de mantequilla, retira del fuego y añade la cobertura de chocolate, mueve hasta integrar bien y resérvala.
4. Bate a velocidad media la mantequilla restante, incorpora la leche condensada y agrega poco a poco a la mezcla anterior, por último vierte el licor o el ron al gusto.
5. Coloca el pan de chocolate en una pernilleta espolvoreada con azúcar granulada, corta las orillas, cubre con una capa ligera de crema de mantequilla y enrolla.
6. Corta la cuarta parte del rollo y colócalo lateralmente para darle forma al tronco.
7. Cubre con el resto de crema de mantequilla y espolvorea el coco pintado de verde y azúcar glasé, adorna con cerezas rojas y verdes.

Tip:

Para pintar el coco agrégale unas gotas de color vegetal verde y frótalo entre tus manos.



Tronco de Noé

Ingredientes:

- 5 huevos, separados en claras y yemas
- 100 gr de harina
- 25 gr de maicena
- 25 gr de cocoa
- 125 gr de azúcar
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 250 gr de cobertura de chocolate
- 125 ml de leche
- 200 gr de mantequilla
- 1/4 de lata de leche condensada
- Ron o licor al gusto
- Azúcar granulada al gusto

De la decoración:

- 15 gr de azúcar glass
- 50 gr de coco rallado
- 1 bolsita de color vegetal verde
- Cerezas verdes y rojas



Rinde 15 porciones

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación: 1 hora 30 minutos

Manera de preparar:

1. Bate las claras a punto de nieve, incorpora el azúcar poco a poco y sigue batiendo hasta obtener un merengue; incorpora las yemas y bate suavemente.
2. Integra en forma envolvente la harina, la maicena, el polvo para hornear y la cocoa; vierte la mezcla a una charola engrasada y empapelada con papel encerado, hornéala a 180°C durante 20 minutos y reserva.
3. Hierve la leche con 25 gr de mantequilla, retira del fuego y añade la cobertura de chocolate, mueve hasta integrar bien y reserva.
4. Bate a velocidad media la mantequilla restante, incorpora la leche condensada y agréga poco a poco a la mezcla anterior, por último vierte el licor o el ron al gusto.
5. Coloca el pan de chocolate en una servilleta espolvoreada con azúcar granulada, corta las orillas, cubre con una capa ligera de crema de mantequilla y enrolla.
6. Corta la cuarta parte del rollo y colócalo lateralmente para darle forma al tronco.
7. Cubre con el resto de crema de mantequilla y espolvorea el coco pintado de verde y aplica glase, adorna con cerezas rojas y verdes.

Tip:

Para pintar el coco agrégale unas gotas de color vegetal verde y frótalo entre tus manos.

Tronco de Noé

Ingredientes:

- | | |
|-----|-------------------------------------|
| 5 | huevos, separados en claras y yemas |
| 100 | gr de harina |
| 25 | gr de maicena |
| 25 | gr de cocoa |
| 125 | gr de azúcar |
| 1/2 | cucharadita de polvo para hornear |
| 250 | gr de cobertura de chocolate |
| 125 | ml de leche |
| 200 | gr de mantequilla |
| 1/4 | de lata de leche condensada |
| | Ron o licor al gusto |
| | Azúcar granulada al gusto |

De la decoración

- | | |
|----|--------------------------------|
| 15 | gr de azúcar glase |
| 50 | gr de coco rallado |
| 1 | bolsita de color vegetal verde |
| | Cerezas verdes y rojas |



**Artículos Nacionales
e Importados para
Repostería
y Chocolería**

MICHEL
su boutique



Chocolate Importado Turin, Laposte,
Nestlé, Chips de Alpezz, Crema
Rich's, Glucosa, Fondant, Cereales,
Moldes, Mengas, Dujas, Cortadores
de Galleta, etc.

Chocolería:
Paletas de cereal, amaranito y deco-
radas.
Paseño de chocolate.

Pedidos para toda ocasión.

Av. Miguel Bernad No. 681
Fracc. Residencial La Escalera
Frente al hotel Tame Lindavista
Tel. y Fax: 57-52-82-40

Con la maestra:
Ma. Elena Peña Alfaro Martínez

E-mail:
rosalsm@hotmail.com

Pastel de naranja



Ingredientes:

- 150 gr de mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 3 huevos
- 2 tazas de harina
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 2 naranjas, sólo la ralladura

Del envinado

- 1/2 taza de azúcar
- 1 taza de jugo de naranja
- 4 cucharaditas de licor de naranja
- 1 molde redondo de 22 cm de diámetro

Rinde 16 porciones

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación:

1 hora 20 minutos

Manera de preparar:

1. Bate la mantequilla hasta que se ablande, agrega la leche condensada y los huevos, bate hasta integrar.
2. Añade la harina previamente tamizada con el polvo para hornear.
3. Añade la ralladura de naranja y mezcla suavemente.
4. Vacía la pasta al molde engrasado y enharinado.
5. Hornea a 180°C de 30 a 45 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio; desmolda al inmediato.
6. Para el envinado, mezcla el azúcar con el jugo de naranja y el licor, mueve hasta que el azúcar se disuelva.
7. Baña el pastel con el envinado, deja enfriar y decora al gusto.

Rinde 10 porciones

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación: 1 hora

Budín con almendras

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 1 raja de canela
- 1 limón, sólo la ralladura
- 10 bolillos duros cortados en rebanadas
- 300 gr de azúcar
- 90 gr de mantequilla derretida
- 8 huevos
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 100 gr de almendras tostadas, peladas y picadas
- 1 cucharadita de vainilla



Manera de preparar:

1. Hierva la leche con la canela y la ralladura de limón.
2. Retira del fuego cuando suelte el hervor, quita la canela y deja enfriar a temperatura ambiente.
3. Agrega las rebanadas de bolillo y déjalas remojar hasta que se ablanden con la mano, baste hasta integrar.
4. Añade el azúcar, la mantequilla, los huevos y el polvo para hornear.
5. Bate a mano hasta obtener una mezcla homogénea, integra las almendras y la vainilla. Precalienta el horno a 180°C.
6. Vacía a un molde engrasado y enharinado, hornea durante una hora aproximadamente o hasta que al meter un palillo éste salga limpio.
7. Desmolda y decora al gusto.

Tip:

Si lo deseas, sirve frío con miel de maple o miel de azúcar refinada.



San Francisco No. 1420, Col.
del Valle, México, D.F., 03100

Informes e Inscripciones:

Tels.: 55-75-90-38, 55-75-20-

16 y 55-75-40-65

Fax: 55-75-90-38

E-mail: [tronomico.com](mailto:informes@institutogas-
tronomico.com)

Paseo de los Leones No. 775,

Col. Cumbres 1er. Sector,

Monterrey, Nuevo León, C.P.

64610 Tel.: 01811133651920

E-mail: [delvalle@hotmail.com](mailto:institutogastronomico
delvalle@hotmail.com)

Página Web: [www.instituto
gastronomico.com](http://www.instituto
gastronomico.com)

El Instituto cuenta con:

- **Diplomado
en Gastronomía.**

Desarrollo profesional en el
arte culinario a nivel de un
chef. Duración: 6 meses,
asistiendo diariamente 4
horas, turnos matutino
y vespertino. Cupo:
16 personas.

- **Diplomado
en Gastronomía.**

Sabatinos, matutino y

vespertino. Duración:

Un año, con sesiones de
5 horas.

- **Diplomado en Alta
Repostería.**

Turnos: Matutino, vespertino o
sabatino.

Además ofrece:

- Más de 15 talleres en diferentes
especialidades
- Diseño de cursos a la medida
- Bolsa de trabajo
- Capacitación a empresas e
instituciones
- Asesoría gastronómica
- Además, ponemos a sus órdenes:
 - Eventos sociales y empresariales
 - Servicios de cocktail
 - Buffets

Bastón navideño

Ingredientes:

- 125 gr de harina
- 20 gr de azúcar
- 3 gr de sal o 1 paca
- 1 cucharada de levadura
al ras
- 40 gr de margarina
- 1 huevo
- 70 ml de agua
- 100 gr de fruta cristalizada
- 100 ml de brillo
- 5 cerezas

Rinde 5 porciones

Grado de dificultad: medio

Tiempo de preparación:
1 hora

Manera de preparar:

1. Haz una fuente con la harina y la levadura.
2. Agrega al centro el azúcar, la margarina, la sal y el huevo; realiza un promezclado y agrega poco a poco el agua, mezcla hasta integrar.
3. Amasa hasta obtener una masa de consistencia suave, lisa y elástica.
4. Déjala reposar por 24 horas en refrigeración.
5. Después extiéndela y forma un rectángulo.
6. Distribuye la fruta y enrolla apretando lo más posible, corta el rollo en tres partes iguales y tréznalas.
7. Coloca la trenza en una charola y dale forma de bastón.
8. Déjala que fermente hasta que doble su volumen, báñala con huevo y deja secar.
9. Hornéala a 120°C durante 20 minutos.
10. Unta brillo y decora con las cerezas.



Rinde 30 galletas
Grado de dificultad: medio
Tiempo de elaboración: 2 horas

Galletas navideñas

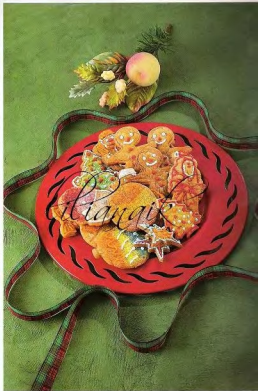
Ingredientes:

- 250 gr de harina
- 100 gr de azúcar glass
- 200 gr de mantequilla fría, en cuadritos
- 10 gr de canela en polvo
- 10 gr de jengibre en polvo
- 2 gr de nuez moscada
- 4 huevos
- 2 gr de clavo molido

Cortadores de galletas de figuras navideñas

Manera de preparar:

1. Cierne la harina con el azúcar glass y forma una fuente, agrega al centro el resto de los ingredientes. Realiza un premezclado con los ingredientes del centro sin trabajar mucho para que la mantequilla no se derrita; ya incorporados, mezcla toda la fuente sin trabajar demasiado.
2. Deja reposar la masa por unos minutos en refrigeración.
3. Extiende la masa dejándola de 2 cm de grosor. Corta las galletas con los cortadores y hornéalas a 180°C durante 20-25 minutos.
4. Decora al gusto.



Tip:

Puedes decorar el pino y la maceta como más te guste.

Rinde 4 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación:
1 hora 30 minutos

Pino navideño



¿Tienes una fiesta o reunión importante y no sabes qué hacer para deleitar a tus invitados?

Nosotros te ayudamos con un hermoso detalle:

Pasteles, Gelatinas, Galletas, Pays, Chocolates y más...

Excelentes decorados con el motivo que desees.

Nuestros pasteles con sabor casero y nuestras gelatinas naturales garantizan la calidad de nuestro trabajo.

Atención personalizada de Lucio Reyes

Llámanos al teléfono
5582-8475

Ingredientes:

- 1 plancha de pan de vainilla para 10 personas
- 250 ml de jarabe
- 150 gr de coco rallado
- Crema batida, la necesaria
- 3 conos para helado
- 100 gr de chocolate verde
- 50 gr de chocchitos dorados
- Caramelos para decorar
- Papel aluminio
- 1 palito de madera de 30 cm de largo
- 1 maceta de barro
- 1 cortador redondo de aluminio de 15 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Forra el interior de la maceta con papel aluminio y resena.
2. Corta círculos de pan, después abre cada uno a la mitad y envuélvelos con el jarabe.
3. Coloca en la maceta un círculo de pan, agrega crema batida y coco rallado, después otro círculo de pan y así sucesivamente hasta que la maceta quede llena.
4. Derrite el chocolate y baña los conos, distribuye los chocchitos para simular las esferas.
5. Coloca los conos de helado uno sobre otro en el palito de madera para dar forma al pino.
6. Por último, acomoda el pino en la maceta y decórala la base con coco rallado y caramelos.

